Gourmet sur le go

Soupe aux patates sucrées et lentilles Chana Dahl avec pois chiches et bâtonnets rostinis

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
1 min	5 mins	6 mins

Ingrédients

2 Boîtes de soupe Inspiration Deli Baxters patates sucrées et lentilles Chana Dahl
Bâtonnets crostinis

Mode d'emploi

1. Vider le contenu de votre soupe Baxters aux patates sucrées et lentilles Chana Dahl dans une casserole. Chauffer en brassant souvent. Lorsque vous avez atteint la température désirée, retirer du feu et verser dans les bols à soupe.

2. Déposer les bols sur une petite assiette. Mettre les crostinis à côté du bol de soupe sur l'assiette.

Rôti de boeuf et poivrons rouges rôtis sur baguette

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
12 hrs	25 mins	12 hrs 25 mins

Ingrédients

3 c. table de piments rouges rôtis égouttés et hachés du commerce
3 c. table d'olives noires dénoyautées coupées en lamelles (genre Kalamata)
1 1/2 c. thé thym séché
1c. thé vinaigre de vin rouge
5 onces de fromage de chèvre frais
1 pain baguette coupé en diagonal et grillé
1 once mini arugula
16 tranches minces de rôti de boeuf saignant

Mode d'emploi

1. Mélanger les piments rouges, olives, thym et vinaigre de vin dans un petit bol pour faire une relish. On peut préparer une journée à l'avance – couvrir et réfrigérer.
2. Réserve 2 c. table de fromage pour garnir.
3. Étendre le reste du fromage sur les tranches de pain. Diviser les feuilles d'arugula en portions égales. Plier les tranches de rôtis de boeuf pour couvrir les tranches de pain. Mettre quelques feuilles d'arugula sur le dessus.
4. Saupoudrer le boeuf de sel et poivre. Garnir avec le fromage mis de côté. Ajouter un peu de relish pour couvrir. Mettre les pains sur une assiette de service.

Gourmet sur le go

Biscuits aux atocas, avoine et pépites de chocolat

Temps de prép.	Temps de cuisson	Temps total
12 mins	15 mins	27 mins

Ingrédients

1 tasse farine tout usage
3/4 c. the cannelle moulue
1/2 c. thé poudre à pâte
1/2 c. thé soda à pâte
1/2 c. thé sel de mer fin
1 bâtonnet de beurre température de la pièce
1/2 tasse de cassonade
1/2 tasse sucre
1 gros oeuf température de la pièce
1/2 c. thé extrait vanille
2 tasses d'avoine à l'ancienne
1 tasse d'atocas séchés
1 (4-onces) barre de chocolat 60% cacao semi-sucré haché en morceaux de ¼''

Mode d'emploi

1. Mettre une grille au centre du four. Préchauffer le four à 350F. Couvrir 2 tôles à biscuits avec du papier parchemin. Mettre de côté.

2. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la cannelle, la poudre à pâte, le soda à pâte et le sel.

3. Dans un autre bol, avec un mélangeur sur pied, battre le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et léger, environ 1 minute. Aouter l'oeuf et la vanille et mélanger. Pendant que le mélangeur tourne, ajouter le mélange de farine graduellement, puis ajouter l'avoine, atocas et chocolat. Bien mélanger, la pâte sera un peu ferme.

4. Avec une cuillère à mesurer les biscuits, faire une douzaine de boules d'environ 2''
   En mettre 6 sur chaque tôle à biscuit en les espaçant.

1. Avec le dos d'une cuillère, aplatir le dessus des biscuit légèrement. Cuire au four jusqu'à ce que les côtés soient légèrement dorés, à peu près 13 à 15 minutes. Laisser tiédir sur les tôles à biscuits environ 15 minutes avant de servir.